



COMUNE DI VALENZA

Provincia di Alessandria

CASA DI RIPOSO di VIA ZUFFI
" L'USPIDALI "

PROGETTO DI FATTIBILITA' TECNICO ECONOMICAMENTE

Opere di rifunzionalizzazione del nuovo centro di cottura

**TAV
AP**

ELABORATI GENERALI
Analisi nuovi prezzi

DATA:

LUGLIO 2024

SCALA:

Responsabile Unico del Procedimento

Dott.Ing. Marco CAVALLERA

Progetto Architettonico

Progetto Impianti

**COLLETTI
INGEGNERIA**

Dott.Ing. Giorgio Colletti
Via Pio Corsi, 44 - Nizza Monferrato (AT)
Tel (+39) 0141 727442
info@collettingegneria.it

Num.Ord. TARIFFA	DESCRIZIONE DELLE VOCI E DEGLI ELEMENTI	Quantità	IMPORTI		R.
			unitario	TOTALE	
	R I P O R T O				
	<u>ANALISI DEI PREZZI</u>				
Nr. 1 NP.ARR.001	<p>F.O. di Forno combi con pannello touch ad alta risoluzione, multilingue. Boiler e sonda Lambda per un controllo reale dell'umidità. Sistema per la distribuzione dell'aria AirFlow e 7 livelli di velocità della ventola per garantire le massime prestazioni. Sistema di lavaggio HP integrato con decalcificazione automatica del boiler. 5 cicli preimpostati (soft, medium, strong, extra strong, solo risciacquo) e funzioni Economizer per risparmiare energia, acqua, detergente e brillantante. Modalità di cottura: automatica (9 categorie di cibo con più di 100 varianti preimpostate); programmi (possono essere salvati e organizzati fino a 1000 programmi di cottura in 16 diverse categorie); manuale (ciclo a vapore, misto e a convezione); cicli speciali (rigenerazione, cottura a bassa temperatura, lievitazione, cottura EcoDelta, sottovuoto, ciclo Static Combi, pastorizzazione per pasta fresca, ciclo di disidratazione, Food Safe Control standard e avanzato). Funzioni speciali: cottura Multitimer, Cooking Optimizer per ridurre i costi di gestione, Make-it-mine per personalizzare l'interfaccia, funzione Match per dialogare con l'abbattitore, SoloMio per personalizzare la homepage, funzione Calendar per la tua agenda personale, backup automatico per evitare interruzioni durante il servizio. Porta USB per scaricare i dati HACCP, programmi e impostazioni. Connettività disponibile. Sonda a 6 sensori per la misurazione della temperatura al cuore. Porta a doppio vetro con illuminazione a LED. Costruzione in acciaio inox. Fornito con struttura portateghe GN 1/1, passo 67 mm. Potenza elettrica (kW) 11.1 kW</p> <p>Il forno dovrà essere completo di kit sovrapposizione forno Demineralizzatore con cartuccia in resina con contaltri incorporato per forni per utilizzo intensivo</p> <p>E L E M E N T I: (L) forno cadauno (L) kit cadauno (L) demineralizzatore cadauno (L) sconto 20% %</p> <p style="text-align: right;">Sommano euro Spese Generali 15.00% * (8 612.16) euro</p> <p style="text-align: right;">Sommano euro Utili Impresa 10% * (9 903.98) euro</p> <p style="text-align: right;">T O T A L E euro / cadauno</p>				
		1,000	8'953,20	8'953,20	
		1,000	844,20	844,20	
		1,000	967,80	967,80	
		-0,200	10'765,20	-2'153,04	
				8'612,16	
				1'291,82	
				9'903,98	
				990,40	
				10'894,38	
Nr. 2 NP.ARR.002	<p>F.O. di abbattitore/congelatore CW 15/5kg sottotavolo: Display digitale della temperatura e del tempo. Può ospitare 5 teglie GN 1/1 o 600x400 mm (h = 65 mm - interasse tra le guide 68 mm). Capacità di carico: abbattimento 15 kg, congelamento 5 kg. Rilevamento automatico dell'inserimento sonda nell'alimento. Sbrinamento automatico e manuale. Stima reale del tempo residuo di abbattimento. Funzione di scongelamento. Allarme HACCP e di servizio con archiviazione dei dati. Predisposto per la connettività. Temperatura in cella: +10°/- 34°C. Sonda a sensore singolo. Costruzione in acciaio inox AISI 304. Adatto per installazione sottotavolo. Angoli interni arrotondati e scarico. Evaporatore con protezione anti corrosione. Per temperatura ambiente fino a 40°C. Isolamento in ciclopentano (senza HCFC, CFC e HFC). Gas refrigerante R452a (senza HCFC e CFC). Unità refrigerata incorporata. Potenza elettrica (kW) 0,73</p> <p>E L E M E N T I: (L) PREVENTIVO cadauno (L) sconto 20% %</p> <p style="text-align: right;">Sommano euro Spese Generali 15.00% * (2 571.84) euro</p> <p style="text-align: right;">Sommano euro Utili Impresa 10% * (2 957.62) euro</p> <p style="text-align: right;">T O T A L E euro / cadauno</p>				
		1,000	3'214,80	3'214,80	
		-0,200	3'214,80	-642,96	
				2'571,84	
				385,78	
				2'957,62	
				295,76	
				3'253,38	
	A R I P O R T A R E				

Num.Ord. TARIFFA	DESCRIZIONE DELLE VOCI E DEGLI ELEMENTI	Quantità	IMPORTI		R.
			unitario	TOTALE	
	R I P O R T O				
Nr. 3 NP.ARR.003	F.O. di elemento TOP neutro 400mm Puo' essere installato su basi refrigerate/freezer, basi neutre armadiate, supporti a ponte o a sbalzo della EVO900. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox in 20/10. Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità. Dimensioni (LxPxA) (mm) 400x900x250 E L E M E N T I: (L) PREVENTIVO cadauno (L) sconto 20% %	1,000 -0,200	510,60 510,60	510,60 -102,12	
	Sommano euro			408,48	
	Spese Generali 15.00% * (408.48) euro			61,27	
	Sommano euro			469,75	
	Utili Impresa 10% * (469.75) euro			46,98	
	T O T A L E euro / cadauno			516,73	
Nr. 4 NP.ARR.004	F.O. di elemento base neutra 400mm Base neutra aperta per stoccare pentole, padelle ecc. Puo' essere installata sotto le unità top della EVO900 per installazione monoblocco e con un lato operativo. Costruita in acciaio inox. Fornita con un'altezza piedini di 150 mm regolabile Dimensioni (LxPxA) (mm) 400x785x600 E L E M E N T I: (L) PREVENTIVO cadauno (L) sconto % %	1,000 -0,200	387,60 387,60	387,60 -77,52	
	Sommano euro			310,08	
	Spese Generali 15.00% * (310.08) euro			46,51	
	Sommano euro			356,59	
	Utili Impresa 10% * (356.59) euro			35,66	
	T O T A L E euro / cadauno			392,25	
Nr. 5 NP.ARR.005	F.O. di cuocipasta 2 vasche da 40 litri Elementi riscaldanti ad infrarossi. Rimozione costante degli amidi durante il processo di cottura. Vasca stampata da 40 litri in acciaio inox AISI 316-L per la protezione contro la corrosione. Termostato di sicurezza che impedisce alla macchina di funzionare in mancanza di acqua in vasca. Piedini in acciaio inox regolabili in altezza. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox in 20/10. Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità. Dimensioni (LxPxA) (mm) 800x900x850 Potenza elettrica (kW) 20 Il cuocipasta dovrà essere fornito e posato completi di n2 cestelli per cuocipasta E L E M E N T I: (L) cuocipasta cadauno (L) cestelli cadauno (L) sconto % %	1,000 2,000 -0,200	4'309,80 197,40 4'704,60	4'309,80 394,80 -940,92	
	Sommano euro			3'763,68	
	Spese Generali 15.00% * (3 763.68) euro			564,55	
	Sommano euro			4'328,23	
	Utili Impresa 10% * (4 328.23) euro			432,82	
	T O T A L E euro / cadauno			4'761,05	
	A R I P O R T A R E				

Num.Ord. TARIFFA	DESCRIZIONE DELLE VOCI E DEGLI ELEMENTI	Quantità	IMPORTI		R.
			unitario	TOTALE	
	R I P O R T O				
Nr. 6 NP.ARR.006	<p>F.O. di elemento neutro 200mm Puo' essere installato su basi refrigerate/freezer, basi neutre armadiate, supporti a ponte o a sbalzo della EVO900. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox in 20/10. Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità. Dimensioni (LxPxA) (mm) 200x900x250 E L E M E N T I: (L) PREVENTIVO cadauno (L) sconto 20% %</p>	<p>1,000 -0,200</p>	<p>421,20 421,20</p>	<p>421,20 -84,24</p>	
	<p>Sommano euro Spese Generali 15.00% * (336.96) euro</p>			<p>336,96 50,54</p>	
	<p>Sommano euro Utili Impresa 10% * (387.50) euro</p>			<p>387,50 38,75</p>	
	T O T A L E euro / cadauno			426,25	
Nr. 7 NP.ARR.007	<p>F.O. di base elemento neutro 200mm Base neutra con pannello di chiusura frontale da abbinare alle unità top della linea EVO900, nelle installazioni ad isola. Solo per funzioni 1 lato operatore. Struttura interna ed esterna in acciaio inox. In dotazione piedini da 150 mm di altezza, regolabili. Dimensioni (LxPxA) (mm) 200x900x600 E L E M E N T I: (L) PREVENTIVO cadauno (L) sconto 20% %</p>	<p>1,000 -0,200</p>	<p>398,40 398,40</p>	<p>398,40 -79,68</p>	
	<p>Sommano euro Spese Generali 15.00% * (318.72) euro</p>			<p>318,72 47,81</p>	
	<p>Sommano euro Utili Impresa 10% * (366.53) euro</p>			<p>366,53 36,65</p>	
	T O T A L E euro / cadauno			403,18	
Nr. 8 NP.ARR.008	<p>F.O. di piano induzione TOP 800mm Superficie di cottura in vetroceramica con 4 zone di induzione a controllo indipendente (5 kW) e con dispositivo di sicurezza contro il surriscaldamento. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox stampato in un unico pezzo (spessore 2 mm). Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità. Potenza elettrica (kW) 20 Il piano induzione dovrà essere fornito e posato completo di base neutra aperta 800mm Base neutra aperta per stoccare pentole, padelle ecc. Puo' essere installata sotto le unità top della EVO900 per installazione monoblocco e con un lato operativo. Costruita in acciaio inox. Fornita con un'altezza piedini di 150 mm regolabile. La base dovrà essere completa di n.2 portine E L E M E N T I: (L) induzione cadauno (L) base neutra cadauno (L) portina per base cadauno (L) sconto 20% %</p>	<p>1,000 1,000 2,000 -0,200</p>	<p>10'443,00 567,00 147,00 11'304,00</p>	<p>10'443,00 567,00 294,00 -2'260,80</p>	
	Sommano euro			9'043,20	
	A R I P O R T A R E			9'043,20	

Num.Ord. TARIFFA	DESCRIZIONE DELLE VOCI E DEGLI ELEMENTI	Quantità	IMPORTI		R.
			unitario	TOTALE	
	R I P O R T O			9'043,20	
	Spese Generali 15.00% * (9 043.20) euro			1'356,48	
	Sommano euro			10'399,68	
	Utili Impresa 10% * (10 399.68) euro			1'039,97	
	T O T A L E euro / cadauno			11'439,65	
Nr. 9 NP.ARR.009	F.O. di colonna acqua orientabile Dimensioni (LxPx) (mm) 45x500x753 Peso Netto (kg)/Peso Lordo (kg) 3/3 Volume (m³) 0,02 La colonna dovrà essere completa di tubi estensibili colonna acqua Dimensioni (LxPx) (mm) 15x15x400 Peso Netto (kg)/Peso Lordo (kg) 0,6/0,64 E L E M E N T I: (L) colonna cadauno (L) tubi cadauno (L) sconto 20% %	1,000 1,000 -0,200	399,60 42,60 442,20	399,60 42,60 -88,44	
	Sommano euro			353,76	
	Spese Generali 15.00% * (353.76) euro			53,06	
	Sommano euro			406,82	
	Utili Impresa 10% * (406.82) euro			40,68	
	T O T A L E euro / cadauno			447,50	
Nr. 10 NP.ARR.010	F.O. di cappa parete inox 304 + filtri 320x140 Cappe dal profilo parallelepipedo che consente un maggiore contenimento dei fumi e la loro migliore espulsione. Corpo aspirante costruito completamente in acciaio AISI 304. Dotato di filtri a labirinto in acciaio AISI 304, pannelli ciechi in acciaio AISI 304, canalina perimetrale e bacinella raccogli-condensa Dimensioni (LxPx) (mm) 3200x1400x500 E L E M E N T I: (L) PREVENTIVO cadauno (L) sconto 20% %	1,000 -0,200	2'199,60 2'199,60	2'199,60 -439,92	
	Sommano euro			1'759,68	
	Spese Generali 15.00% * (1 759.68) euro			263,95	
	Sommano euro			2'023,63	
	Utili Impresa 10% * (2 023.63) euro			202,36	
	T O T A L E euro / cadauno			2'225,99	
Nr. 11 NP.ARR.011	F.O. di TAVOLO LAVORO RIPIANO DA 1800X600 MM Tavolo lavoro su gambe e ripiano in acciaio inox AISI 304 nelle profondità 600, 700, 800 nelle larghezze da 800 a 3.000 con passi di 100 mm, altezza h 850 mm. Piano superiore h 40 mm in lamiera spessore 10/10, rinforzato in legno truciolare idrofugo. Telaio formato da pannelli opportunamente forati per ospitare accessori, gambe in profilo quadro 40x40. Piedini in acciaio inox 1" regolabili in altezza. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti Dimensioni (LxPx) (mm) 1800x600x850 Il tavolo dovrà essere completo di ruote senza freno e ruote con freno E L E M E N T I: (L) tavolo cadauno (L) ruote senza freno cadauno (L) ruote con freno cadauno	1,000 2,000 2,000	472,20 21,00 29,40	472,20 42,00 58,80	
	A R I P O R T A R E			573,00	

Num.Ord. TARIFFA	DESCRIZIONE DELLE VOCI E DEGLI ELEMENTI	Quantità	I M P O R T I		R.
			unitario	TOTALE	
	R I P O R T O			573,00	
	(L) sconto 20% %	-0,200	573,00	-114,60	
	Sommano euro			458,40	
	Spese Generali 15.00% * (458.40) euro			68,76	
	Sommano euro			527,16	
	Utili Impresa 10% * (527.16) euro			52,72	
	T O T A L E euro / cadauno			579,88	
Nr. 12 NP.ARR.012	F.O. di LAVATOIO ARMADIATO 700X700X850 Lavatoio armadiato netro porte, costruzione in acciaio inox AISI 304 nelle profondità 600, 700 nelle larghezze da 600 a 2.500 mm, altezza h 850 mm. Piano superiore h 40 mm in lamiera spessore 10/10, stampato, completo di vasche, pannelli antirombo, pilette e troppopieni. Rinforzato nella parte anteriore da profilato in acciaio inox per garantirne la robustezza. Alzatina posteriore h 100 spessore 15 mm con pannello di tamburamento a protezione agenti antigenici. Armadiatura due porte scorrevoli tamburate nella parte posteriore e guidate da ruote di materiale autolubrificante in profilati d'alluminio antitaglio, uno superiore ed uno inferiore, pannelli posteriori sdoppiati per agevolare l'allacciamento a carico e scarico. Piedini in acciaio inox 2" regolabili in altezza. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti. Completo di Miscelatore monocomando STYL flex F3/8" canna fusa L. 180 leva media grigia E L E M E N T I: (L) lavatoio cadauno (L) miscelatore cadauno (L) sconto 20% %	1,000 1,000 -0,200	771,60 99,03 870,63	771,60 99,03 -174,13	
	Sommano euro			696,50	
	Spese Generali 15.00% * (696.50) euro			104,48	
	Sommano euro			800,98	
	Utili Impresa 10% * (800.98) euro			80,10	
	T O T A L E euro / cadauno			881,08	
Nr. 13 NP.ARR.013	F.O. di TAVOLO ARMADIO CON PORTE ALZATINA POSTERIORE DA 1000X700 MM Tavolo armadiato neutro porte, costruzione in acciaio inox AISI 304 nelle profondità 600, 700, 800 e nelle larghezze da 1.000 a 2.000 con passi di 100 mm, altezza h 850 mm. Piano superiore h 40 mm in lamiera spessore 10/10, rinforzato in legno truciolare idrofugo e chiuso anche nella parte inferiore da foglio in acciaio inox AISI 430. Alzatina posteriore h 100 spessore 15 mm con pannello di tamburamento a protezione agenti antigenici. Armadiatura due porte scorrevoli tamburate nella parte posteriore e guidate da ruote in materiale autolubrificante in profilati d'alluminio, uno superiore ed uno inferiore antitaglio, ripiano intermedio regolabile a cinque posizioni. Piedini in acciaio inox 2" regolabili in altezza. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio, al fine di scongiurare infortuni agli utenti. Dimensioni (LxPxh) (mm) 1000x700x850 E L E M E N T I: (L) PREVENTIVO cadauno (L) sconto 20% %	1,000 -0,200	806,40 806,40	806,40 -161,28	
	Sommano euro			645,12	
	Spese Generali 15.00% * (645.12) euro			96,77	
	Sommano euro			741,89	
	A R I P O R T A R E			741,89	

Num.Ord. TARIFFA	DESCRIZIONE DELLE VOCI E DEGLI ELEMENTI	Quantità	IMPORTI		R.
			unitario	TOTALE	
	R I P O R T O			741,89	
	Utili Impresa 10% * (741.89) euro			74,19	
	T O T A L E euro / cadauno			816,08	
Nr. 14 NP.ARR.014	<p>F.O. di TAVOLO LAVORO RIPIANO CON ALZATINA DA 900X700 MM</p> <p>Tavolo lavoro su gambe e ripiano in acciaio inox AISI 304 nelle profondità 600, 700, 800 nelle larghezze da 800 a 3.000 con passi di 100 mm, altezza h 850 mm. Piano superiore h 40 mm in lamiera spessore 10/10, rinforzato in legno truciolare idrofugo. Alzatina posteriore h 100 spessore 15 mm con pannello di tamburamento a protezione agenti antigenici. Telaio formato da pannelli opportunamente forati per ospitare accessori, gambe in profilo quadro 40x40. Piedini in acciaio inox 1" regolabili in altezza. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti.</p> <p>Dimensioni (LxPxA) (mm) 900x700x850</p> <p>E L E M E N T I:</p> <p>(L) PREVENTIVO cadauno</p> <p>(L) sconto 20% %</p> <p>Sommano euro</p> <p>Spese Generali 15.00% * (300.00) euro</p> <p>Sommano euro</p> <p>Utili Impresa 10% * (345.00) euro</p> <p>T O T A L E euro / cadauno</p>	1,000 -0,200	375,00 375,00	375,00 -75,00	300,00 45,00 345,00 34,50 379,50
Nr. 15 NP.ARR.015	<p>F.O. di FRIGO DIG. 670 LT 1 PORTA -2/+10°C,R290</p> <p>Frigorifero porta cieca costruito interamente in acciaio inox AISI 304 con pannello inferiore in materiale anticorrosivo. Ampio display digitale, visualizzazione e impostazione della temperatura in cella, attivazione manuale ciclo di sbrinamento e ciclo turbo frost (per raffreddare rapidamente i carichi caldi). Controllo HACCP con allarmi e storico. Lo sbrinamento automatico si attiva solo quando richiesto con l'evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento. Tre sonde per monitorare costantemente le condizioni di lavoro dell'apparecchiatura. Il flusso d'aria forzato posteriore ottimizzato e i convogliatori d'aria rimovibili forniscono una distribuzione uniforme della temperatura e un raffreddamento rapido in qualsiasi condizione. Dotato di isolamento in ciclopentano di 75 mm di spessore. La porta reversibile in loco è dotata di serratura e microinterruttore della porta per spegnere il ventilatore quando la porta viene aperta. Evaporatore nascosto per garantire maggiore capacità di stoccaggio e minori problemi di corrosione. Funzionamento ventilato. Per temperatura ambiente fino a 43°C. Privo di CFC e HCFC. Gas refrigerante R290.</p> <p>Dimensioni (LxPxA) (mm) 710x835x2050</p> <p>E L E M E N T I:</p> <p>(L) PREVENTIVO cadauno</p> <p>(L) sconto 20% %</p> <p>Sommano euro</p> <p>Spese Generali 15.00% * (2 045.28) euro</p> <p>Sommano euro</p> <p>Utili Impresa 10% * (2 352.07) euro</p> <p>T O T A L E euro / cadauno</p>	1,000 -0,200	2'556,60 2'556,60	2'556,60 -511,32	2'045,28 306,79 2'352,07 235,21 2'587,28
	A R I P O R T A R E				

Num.Ord. TARIFFA	DESCRIZIONE DELLE VOCI E DEGLI ELEMENTI	Quantità	IMPORTI		R.
			unitario	TOTALE	
	RIPORTO				
Nr. 16 NP.ARR.016	<p>F.O. di FORNO COMBI TS 10 GN</p> <p>Forno combi con pannello touch ad alta risoluzione, multilingue. Boiler e sonda Lambda per un controllo reale dell'umidità. Sistema per la distribuzione dell'aria AirFlow e 7 livelli di velocità della ventola per garantire le massime prestazioni. Sistema di lavaggio HP integrato con decalcificazione automatica del boiler. 5 cicli preimpostati (soft, medium, strong, extra strong, solo risciacquo) e funzioni Economizer per risparmiare energia, acqua, detergente e brillantante. Modalità di cottura: automatica (9 categorie di cibo con più di 100 varianti preimpostate); programmi (possono essere salvati e organizzati fino a 1000 programmi di cottura in 16 diverse categorie); manuale (ciclo a vapore, misto e a convezione); cicli speciali (rigenerazione, cottura a bassa temperatura, lievitazione, cottura EcoDelta, sottovuoto, ciclo Static Combi, pastorizzazione per pasta fresca, ciclo di disidratazione, Food Safe Control standard e avanzato).</p> <p>Funzioni speciali: cottura Multitimer, Cooking Optimizer per ridurre i costi di gestione, Make-it-mine per personalizzare l'interfaccia, funzione Match per dialogare con l'abbattitore, SoloMio per personalizzare la homepage, funzione Calendar per la tua agenda personale, backup automatico per evitare interruzioni durante il servizio. Porta USB per scaricare i dati HACCP, programmi e impostazioni. Connettività disponibile. Sonda a 6 sensori per la misurazione della temperatura al cuore. Porta a doppio vetro con illuminazione a LED. Costruzione in acciaio inox. Fornito con struttura portateglie GN 2/1, passo 67 mm.</p> <p>Potenza elettrica (kW) 37,4</p> <p>Il forno dovrà essere fornito completo di base aperta con supporto teglie STRUTTURA PORTATEGLIE+RUOTE 10 GN 2/1 - PASSO 65MM CARRELLO PER STRUTTURA PORTATEGLIE 6&10 GN 2/1 BASE SCORRIMENTO+MANIGLIA PER 6&10 GN 2/1</p> <p>E L E M E N T I:</p> <p>(L) PREVENTIVO cadauno</p> <p>(L) base teglie cadauno</p> <p>(L) struttura portateglie cadauno</p> <p>(L) carrello per struttura cadauno</p> <p>(L) base scorrimento cadauno</p> <p>(L) sconto 20% %</p> <p>Sommano euro</p> <p>Spese Generali 15.00% * (16 918.56) euro</p> <p>Sommano euro</p> <p>Utili Impresa 10% * (19 456.34) euro</p> <p>T O T A L E euro / cadauno</p>				
		1,000	16'397,40	16'397,40	
		1,000	870,00	870,00	
		1,000	831,60	831,60	
		1,000	2'578,80	2'578,80	
		1,000	470,40	470,40	
		-0,200	21'148,20	-4'229,64	
				16'918,56	
				2'537,78	
				19'456,34	
				1'945,63	
				21'401,97	
Nr. 17 NP.ARR.017	<p>F.O. di CAPPA VAPOR PER FORNI IN AISI 304 CON DOPPI FILTRI 280X160 CM</p> <p>Costruita in acciaio inox AISI 304. Giunti saldati in continuo Dotato di filtri a labirinto (posizionati frontalmente) in acciaio inox AISI 304, pannelli ciechi in acciaio inox AISI 304, vaschetta raccogligrassi tutt'intorno e manicotto di scarico condensa. Il deflettore posteriore dirige i fumi verso la superficie del filtro, condensando il vapore che viene poi convogliato attraverso la canalizzazione esterna nello scarico. Necessaria quando devono essere scaricati grandi volumi di vapore (es. forni, lavastoviglie, lavapentole, ecc.)</p> <p>Dimensioni (LxPxH) (mm) 2800x1600x500</p> <p>E L E M E N T I:</p> <p>(L) PREVENTIVO cadauno</p>	1,000	2'589,60	2'589,60	
	A RIPORTARE			2'589,60	

Num.Ord. TARIFFA	DESCRIZIONE DELLE VOCI E DEGLI ELEMENTI	Quantità	IMPORTI		R.
			unitario	TOTALE	
	R I P O R T O			2'589,60	
	(L) sconto 20% %	-0,200	2'589,60	-517,92	
	Sommano euro			2'071,68	
	Spese Generali 15.00% * (2 071.68) euro			310,75	
	Sommano euro			2'382,43	
	Utili Impresa 10% * (2 382.43) euro			238,24	
	T O T A L E euro / cadauno			2'620,67	
Nr. 18 NP.ARR.018	F.O. di ABBATTITORE/CONGELATORE RAPIDO CHILLER 100/70 KG 10 GN 2/1 Abbattitore/Congelatore con pannello touch ad alta risoluzione, multilingue. Per 10 GN 2/1 e 400x600 mm. Può ospitare fino a 36 bacinelle gelato da 5 kg (165x360x125h mm). Capacità di carico: abbattimento 100 kg, congelamento 70 kg. Sistema per la distribuzione dell'aria AirFlow e 7 livelli di velocità della ventola per garantire le massime prestazioni. Modalità di abbattimento/congelamento: automatico (10 categorie di cibo con più di 100 varianti preimpostate); programmi (possono essere salvati e organizzati fino a 1000 programmi in 16 diverse categorie); manuale (abbattimento soft, abbattimento hard, congelamento, mantenimento, cicli turbo cooling e lite hot); cicli speciali (Cruise, lievitazione, ferma lievitazione, scongelamento, Sushi&Sashimi, abbattimento sottovuoto, cicli gelato, yogurt, cioccolato). Funzioni speciali: abbattimento/congelamento Multitimer, Make-it-mine per personalizzare l'interfaccia, funzione Match per dialogare con il forno Magistar Combi TS, SoloMio per personalizzare la homepage, Calendar per la tua agenda personale. Stima reale del tempo residuo di abbattimento (algoritmo ARTE 2,0). Sbrinamento manuale e automatico e cicli asciugatura. Porta USB per scaricare i dati HACCP, programmi e impostazioni. Connettività disponibile. Sonda a 3 sensori per la misurazione della temperatura al cuore. Costruzione in acciaio inox e angoli interni arrotondati. Unità refrigerata incorporata. Gas refrigerante R452a. Per temperatura ambiente fino a 43°C (classe climatica 5). Potenza elettrica (kW) 5,5 Completo di base per struttura portateglie E L E M E N T I: (L) PREVENTIVO cadauno (L) base scorrimento cadauno (L) sconto 20% %	1,000 1,000 -0,200	14'202,00 521,40 14'723,40	14'202,00 521,40 -2'944,68	
	Sommano euro			11'778,72	
	Spese Generali 15.00% * (11 778.72) euro			1'766,81	
	Sommano euro			13'545,53	
	Utili Impresa 10% * (13 545.53) euro			1'354,55	
	T O T A L E euro / cadauno			14'900,08	
Nr. 19 NP.ARR.019	F.O. di TAVOLO LAVORO RIPIANO DA 2000X700 MM Tavolo lavoro su gambe e ripiano in acciaio inox AISI 304 nelle profondità 600, 700, 800 nelle larghezze da 800 a 3.000 con passi di 100 mm, altezza h 850 mm. Piano superiore h 40 mm in lamiera spessore 10/10, rinforzato in legno truciolare idrofugo. Telaio formato da pannelli opportunamente forati per ospitare accessori, gambe in profilo quadro 40x40. Piedini in acciaio inox 1" regolabili in altezza. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti.				
	A R I P O R T A R E				

Num.Ord. TARIFFA	DESCRIZIONE DELLE VOCI E DEGLI ELEMENTI	Quantità	I M P O R T I		R.
			unitario	TOTALE	
	R I P O R T O				
Nr. 20 NP.ARR.020	Dimensioni (LxPx) (mm) 2000x700x850 E L E M E N T I: (L) PREVENTIVO cadauno (L) sconto 20% %	1,000 -0,200	529,80 529,80	529,80 -105,96	
	Sommano euro			423,84	
	Spese Generali 15.00% * (423.84) euro			63,58	
	Sommano euro			487,42	
	Utili Impresa 10% * (487.42) euro			48,74	
	T O T A L E euro / cadauno			536,16	
	F.O. di PENTOLA EL.RISC.INDIR.AUTOM.80/100 LT Puo' essere installata a sbalzo ma include anche punti di fissaggio per soluzioni a ponte. Resistenze corazzate in incoloy con termostato di sicurezza posizionato alla base della cavità della guaina. Riempimento automatico dell'acqua tramite elettrovalvola. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Doppio rivestimento in acciaio inox AISI 316 con 3 mm di spessore. Vasca stampata e coperchio in acciaio inox AISI 316 con angoli arrotondati. Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità. Valvola di sicurezza per il controllo della pressione di esercizio e limitatore di temperatura.				
	Dimensioni (LxPx) (mm) 800x900x850 Potenza elettrica (kW) 21,5 E L E M E N T I: (L) PREVENTIVO cadauno (L) sconto 20% %	1,000 -0,200	6'814,80 6'814,80	6'814,80 -1'362,96	
	Sommano euro			5'451,84	
	Spese Generali 15.00% * (5 451.84) euro			817,78	
	Sommano euro			6'269,62	
	Utili Impresa 10% * (6 269.62) euro			626,96	
	T O T A L E euro / cadauno			6'896,58	
Nr. 21 NP.ARR.021	F.O. di CUOCIPASTA AUTOMATICO ELETTRICO 150 LT Caricamento e reintegro automatico dell'acqua. Vasca stampata 150 litri in acciaio inox AISI 316-L resistente alla corrosione. Piedini in acciaio inox regolabili in altezza 50mm. Pannelli esterni e telaio in acciaio inox. Coperchio isolato e controbilanciato per un facile utilizzo.				
	Potenza elettrica (kW) 15				
	La fornitura e posa dovrà comprendere il carrello C/Vasca Estraibile - sollevabile Dimensioni (LxPx) (mm) 727x882x1181 E L E M E N T I: (L) PREVENTIVO cadauno (L) carrello con vasca cadauno (L) sconto 20% %	1,000 1,000 -0,200	18'941,40 4'396,80 23'338,20	18'941,40 4'396,80 -4'667,64	
	Sommano euro			18'670,56	
	Spese Generali 15.00% * (18 670.56) euro			2'800,58	
	Sommano euro			21'471,14	
	Utili Impresa 10% * (21 471.14) euro			2'147,11	
	T O T A L E euro / cadauno			23'618,25	
	A R I P O R T A R E				

Num.Ord. TARIFFA	DESCRIZIONE DELLE VOCI E DEGLI ELEMENTI	Quantità	IMPORTI		R.
			unitario	TOTALE	
	RIPORTO				
Nr. 22 NP.ARR.022	<p>F.O. di BRASIERA EL.FONDO DUOMAT, 80 LT</p> <p>Elementi riscaldanti ad infrarossi posizionati sotto la superficie di cottura. Superficie di cottura in DUOMAT adatta per arrostiture, stufare, preparare salse, rosolare, bollire e brasare. Può essere installata a sbalzo. Sollavamento vasca manuale.</p> <p>Coperchio a doppia parete in acciaio inox. Controllo termostatico della temperatura. Regolatore di energia. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.</p> <p>Potenza elettrica (kW) 13</p> <p>ELEMENTI:</p> <p>(L) PREVENTIVO cadauno+</p> <p>(L) sconto 20% %</p>	1,000 -0,200	6'409,20 6'409,20	6'409,20 -1'281,84	
	Sommano euro			5'127,36	
	Spese Generali 15.00% * (5 127.36) euro			769,10	
	Sommano euro			5'896,46	
	Utili Impresa 10% * (5 896.46) euro			589,65	
	TOTALE euro / cadauno			6'486,11	
Nr. 23 NP.ARR.023	<p>F.O. di CAPPARETE INOX 304+FILTRI 280X110 CM</p> <p>Cappe dal profilo parallelepipedo che consente un maggiore contenimento dei fumi e la loro migliore espulsione. Corpo aspirante costruito completamente in acciaio AISI 304. Dotato di filtri a labirinto in acciaio AISI 304, pannelli ciechi in acciaio AISI 304, canalina perimetrale e bacinella raccogli-condensa.</p> <p>Dimensioni (LxPxAltezza) (mm) 2800x1100x500</p> <p>ELEMENTI:</p> <p>(L) PREVENTIVO cadauno</p> <p>(L) sconto 20% %</p>	1,000 -0,200	1'858,20 1'858,20	1'858,20 -371,64	
	Sommano euro			1'486,56	
	Spese Generali 15.00% * (1 486.56) euro			222,98	
	Sommano euro			1'709,54	
	Utili Impresa 10% * (1 709.54) euro			170,95	
	TOTALE euro / cadauno			1'880,49	
Nr. 24 NP.ARR.024	<p>F.O. di ARMADIO CON PORTE SCORREVOLI DA 2000X600X2000 MM</p> <p>Armadio neutro porte, costruzione in acciaio inox AISI 304 nelle profondità 600, 700, 800 nelle larghezze da 1.000 a 2.000 con passi di 100 mm, nelle altezze h 1.510 mm, 1.800 mm e 2.000 mm. Piano superiore h 40 mm in lamiera spessore 10/10, rinforzato in legno truciolare bilaminato idrofugo e chiuso anche nella parte inferiore da foglio in acciaio inox AISI 430.</p> <p>Armadiatura due porte scorrevoli rinforzate con profilati di acciaio nella parte posteriore e guidate da ruote di materiale autolubrificante in profilati d'alluminio antitaglio, uno superiore ed uno inferiore, 3 ripiani intermedi rinforzati e regolabili in altezza. Piedini in acciaio inox 2" regolabili in altezza. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti.</p> <p>Dimensioni (LxPxAltezza) (mm) 2000x600x2000</p> <p>ELEMENTI:</p> <p>(L) PREVENTIVO cadauno</p>	1,000	1'991,40	1'991,40	
	A RIPORTARE			1'991,40	

Num.Ord. TARIFFA	DESCRIZIONE DELLE VOCI E DEGLI ELEMENTI	Quantità	IMPORTI		R.
			unitario	TOTALE	
	R I P O R T O			1'991,40	
	(L) sconto %	-0,200	1'991,40	-398,28	
	Sommano euro			1'593,12	
	Spese Generali 15.00% * (1 593.12) euro			238,97	
	Sommano euro			1'832,09	
	Utili Impresa 10% * (1 832.09) euro			183,21	
	T O T A L E euro / cadauno			2'015,30	
Nr. 25 NP.ARR.025	F.O. di TAVOLO LAVORO RIPIANO CON ALZATINA DA 1200X700 MM Tavolo lavoro su gambe e ripiano in acciaio inox AISI 304 nelle profondità 600, 700, 800 nelle larghezze da 800 a 3.000 con passi di 100 mm, altezza h 850 mm. Piano superiore h 40 mm in lamiera spessore 10/10, rinforzato in legno truciolare idrofugo. Alzatina posteriore h 100 spessore 15 mm con pannello di tamburamento a protezione agenti antigenici. Telaio formato da pannelli opportunamente forati per ospitare accessori, gambe in profilo quadro 40x40. Piedini in acciaio inox 1" regolabili in altezza. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti Dimensioni (LxPxAl) (mm) 1200x700x850 E L E M E N T I: (L) PREVENTIVO cadauno (L) sconto 20% %	1,000 -0,200	442,80 442,80	442,80 -88,56	
	Sommano euro			354,24	
	Spese Generali 15.00% * (354.24) euro			53,14	
	Sommano euro			407,38	
	Utili Impresa 10% * (407.38) euro			40,74	
	T O T A L E euro / cadauno			448,12	
Nr. 26 NP.ARR.026	F.O. di CASSETTO PER VASCHETTE GASTRONORM DA 400 MM P 680 MM CASSETTO PER VASCHETTE GASTRONORM DA 400 MM P 680 MM Dimensioni (LxPxAl) (mm) 400x680x132 E L E M E N T I: (L) PREVENTIVO cadauno (L) sconto 20% %	1,000 -0,200	157,80 157,80	157,80 -31,56	
	Sommano euro			126,24	
	Spese Generali 15.00% * (126.24) euro			18,94	
	Sommano euro			145,18	
	Utili Impresa 10% * (145.18) euro			14,52	
	T O T A L E euro / cadauno			159,70	
Nr. 27 NP.ARR.027	F.O. di LAVAPENTOLE SERIE 700 1200X700X850 Lavatoio lavaggio pentole su gambe e ripiano in acciaio inox AISI 304 nelle profondità 700, 800 nelle larghezze da 1.200 a 2.000 mm, altezza h 850 mm. Piano superiore h 40 mm in lamiera spessore 10/10, stampato, completo di vasche altezza h 375 mm per la serie 700, h 400 mm per la serie 800, pannelli antirombo, pilette e troppopieni. Rinforzato nella parte anteriore da profilato in acciaio inox per garantirne la robustezza. Alzatina posteriore h 100 spessore 15 mm con pannello di tamburamento				
	A R I P O R T A R E				

Num.Ord. TARIFFA	DESCRIZIONE DELLE VOCI E DEGLI ELEMENTI	Quantità	IMPORTI		R.
			unitario	TOTALE	
	R I P O R T O				
	<p>a protezione agenti antigenici. Telaio formato da pannelli copri vasca, gambe in profilo quadro 40 x 40, profilato di supporto vasche. Piedini in acciaio inox 1" regolabili in altezza. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti.</p> <p>Dimensioni (LxPxA) (mm) 1200x700x850</p> <p>Completo di gruppo Doccia STYL Bif.Mix da banco v.d., gamboni h.150 G1/2"x50 canna fusa L. 240, leva grigia BLU/GRIGIO T.D. P499 Blu</p> <p>E L E M E N T I: (L) PREVENTIVO cadauno (L) doccia lavaggio cadauno (L) sconto 20% %</p>	1,000 1,000 -0,200	919,80 373,40 1'293,20	919,80 373,40 -258,64	
	Sommano euro			1'034,56	
	Spese Generali 15.00% * (1 034.56) euro			155,18	
	Sommano euro			1'189,74	
	Utili Impresa 10% * (1 189.74) euro			118,97	
	T O T A L E euro / cadauno			1'308,71	
Nr. 28 NP.ARR.028	<p>F.O. di CENTRIFUGA VERDURE-CESTO RESINA 10KG Corpo e pannelli in acciaio inox, coperchio in materiale plastico. Cesto estraibile in resina (65 litri). Pannello comandi piatto e resistente all'acqua. Due cicli: uno "automatico", in cui la rotazione del cesto è intervallata da momenti di pausa (per tutte le verdure) ed uno "manuale" regolabile tramite timer 0/59 min (per verdure delicate). L'acqua residua viene eliminata da un tubo di scarico. Motore autofrenante che blocca la macchina alla fine del tempo di asciugatura impostato oppure se il coperchio viene aperto durante il ciclo. Protezione all'acqua IP55 e IP34. Trasmissione a cinghia. Velocità di rotazione cesto: 330 giri/m. Capacità di carico: 18 (cespi di lattuga) / 10 Kg per ciclo (verdura pesante).</p> <p>Potenza elettrica (kW) 0,75</p> <p>E L E M E N T I: (L) PREVENTIVO cadauno (L) sconto 20% %</p>	1,000 -0,200	3'145,80 3'145,80	3'145,80 -629,16	
	Sommano euro			2'516,64	
	Spese Generali 15.00% * (2 516.64) euro			377,50	
	Sommano euro			2'894,14	
	Utili Impresa 10% * (2 894.14) euro			289,41	
	T O T A L E euro / cadauno			3'183,55	
Nr. 29 NP.ARR.029	<p>F.O. di TAVOLO LAVORO RIPIANO CON ALZATINA DA 1400X700 MM Tavolo lavoro su gambe e ripiano in acciaio inox AISI 304 nelle profondità 600, 700, 800 nelle larghezze da 800 a 3.000 con passi di 100 mm, altezza h 850 mm. Piano superiore h 40 mm in lamiera spessore 10/10, rinforzato in legno truciolare idrofugo. Alzatina posteriore h 100 spessore 15 mm con pannello di tamburamento a protezione agenti antigenici. Telaio formato da pannelli opportunamente forati per ospitare accessori, gambe in profilo quadro 40x40. Piedini in acciaio inox 1" regolabili in altezza. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti</p> <p>Dimensioni (LxPxA) (mm) 1400x700x850</p> <p>E L E M E N T I:</p>				
	A R I P O R T A R E				

Num.Ord. TARIFFA	DESCRIZIONE DELLE VOCI E DEGLI ELEMENTI	Quantità	IMPORTI		R.
			unitario	TOTALE	
	R I P O R T O				
Nr. 30 NP.ARR.030	(L) PREVENTIVO cadauno	1,000	485,40	485,40	
	(L) sconto 20% %	-0,200	485,40	-97,08	
	Sommano euro			388,32	
	Spese Generali 15.00% * (388.32) euro			58,25	
	Sommano euro			446,57	
	Utili Impresa 10% * (446.57) euro			44,66	
	T O T A L E euro / cadauno			491,23	
	F.O. di TRITACARNE-REFRIGERATO - NEVADA ICE - TC 32				
	NEVADA ICE H. CE 400 TF				
	Materiale: Acciaio inox AISI 304 18/10				
	Supporto: Da banco				
	Assorbimento elettrico in watt: 2200,00				
	Tensione Alimentazione: Trifase 3N				
	Voltaggio: 400 V				
	Nazione di produzione: Italia				
Nr. 31 NP.ARR.031	Rapporto elica/dimensione bocca in uscita: 32				
	Capacità di produzione kg/h: 650,00				
	Gruppo macinazione: Sistema enterprise grupo macinazione in inox				
	Potenza elettrica (kW) 2,2				
	Completo di accessori ACCESSORIO - TRITACARNE - FORMAT S - ASS.SLITTA				
	FORO D 110 SP 14 HAMB TC				
	E L E M E N T I:				
	(L) PREVENTIVO cadauno	1,000	3'186,00	3'186,00	
	(L) accessori cadauno	1,000	210,00	210,00	
	(L) accessori cadauno	1,000	78,00	78,00	
	(L) sconto 20% %	-0,200	3'474,00	-694,80	
	Sommano euro			2'779,20	
	Spese Generali 15.00% * (2 779.20) euro			416,88	
	Sommano euro			3'196,08	
	Utili Impresa 10% * (3 196.08) euro			319,61	
	T O T A L E euro / cadauno			3'515,69	
Nr. 31 NP.ARR.031	F.O. di TAVOLO LAVORO RIPIANO CON ALZATINA DA 1000X700 MM				
	Tavolo lavoro su gambe e ripiano in acciaio inox AISI 304 nelle profondità 600, 700, 800 nelle larghezze da 800 a 3.000 con passi di 100 mm, altezza h 850 mm. Piano superiore h 40 mm in lamiera spessore 10/10, rinforzato in legno truciolare idrofugo.				
	Alzatina posteriore h 100 spessore 15 mm con pannello di tamburamento a protezione agenti antigenici. Telaio formato da pannelli opportunamente forati per ospitare accessori, gambe in profilo quadro 40x40. Piedini in acciaio inox 1" regolabili in altezza. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti.				
	Dimensioni (LxPxh) (mm) 1000x700x850				
	E L E M E N T I:				
	(L) PREVENTIVO cadauno	1,000	397,80	397,80	
	(L) sconto 20% %	-0,200	397,80	-79,56	
	Sommano euro			318,24	
	Spese Generali 15.00% * (318.24) euro			47,74	
	Sommano euro			365,98	
	Utili Impresa 10% * (365.98) euro			36,60	
	T O T A L E euro / cadauno			402,58	
	A R I P O R T A R E				

Num.Ord. TARIFFA	DESCRIZIONE DELLE VOCI E DEGLI ELEMENTI	Quantità	IMPORTI		R.
			unitario	TOTALE	
	R I P O R T O				
Nr. 32 NP.ARR.032	<p>F.O. di Affettatrice verticale piatto carnediam. 350 mm. Affettatrice verticale piatto carnediam. 350 mm. Diametro Lama: 350 braccio speciale salumi: Braccio speciale a gomito Materiale: Lega di Alluminio Anodizzato Tensione Alimentazione: Trifase 3N Lunghezza di Taglio: 365,00 Spessore di taglio: 16,00 Assorbimento elettrico in watt: 370,00 Voltaggio: 400 V Tipo di alimentazione: Elettrica Nazione di produzione: Italia Marcatura: CE Dimensioni (LxPxA) (mm) 790x890x640 E L E M E N T I: (L) PREVENTIVO cadauno (L) sconto 20% %</p>	1,000 -0,200	1'824,64 1'824,64	1'824,64 -364,93	
	Sommano euro			1'459,71	
	Spese Generali 15.00% * (1 459.71) euro			218,96	
	Sommano euro			1'678,67	
	Utili Impresa 10% * (1 678.67) euro			167,87	
	T O T A L E euro / cadauno			1'846,54	
Nr. 33 NP.ARR.033	<p>F.O. di LAVAOG.EL.+POM.SC.+DET, AMP.POR., 900 MM Pannelli laterali e frontali, filtri vasca e bracci per il lavaggio e il risciacquo, vasca di lavaggio in acciaio AISI 304. Porta a doppia parete coibentata divisa in due parti, una ribaltabile e l'altra sollevabile. Quattro cicli di lavaggio. Boiler atmosferico coibentato da 18 litri (10,5 kW), combinato con pompa di risciacquo per garantire una costante pressione e temperatura dell'acqua di risciacquo a 84°C. Boiler con saldatura in 304 per la protezione dalla corrosione. Il "Wash Safe Control" assicura la corretta pressione e temperatura dell'acqua durante la fase di risciacquo a garanzia di eccellenti prestazioni di risciacquo indipendentemente dalla pressione dell'acqua nella rete (min. 0,5 bar). Dispositivo "air break" - classe A - per impedire il riflusso dell'acqua dal boiler alla rete idrica in caso di vuoto di pressione. Ciclo di autopulizia per lavare e sanificare la camera di lavaggio. Pompa di scarico, dosatore detergente e brillantante inclusi. Predisposizioni elettriche e meccaniche per il collegamento a dosatori esterni di detersivo. Scheda elettronica protetta predisposta per il controllo HACCP e dotata di sistema di autodiagnosi. Predisposta per collegamento a Sistema di Controllo Energetico (Killerwatt) e ad un dosatore automatico del detersivo. Dimensioni interne mm 670x710x710h. Capacità vasca: 95 litri. Capacità di carico: 6 teglie GN 1/1 o 3 teglie GN 2/1. Caricamento frontale. Grado di protezione all'acqua IPX5. In dotazione un cesto inox e un telaio per supporto pentole e teglie. Potenza elettrica (kW) 13 E L E M E N T I: (L) PREVENTIVO cadauno (L) sconto 20% %</p>	1,000 -0,200	11'715,00 11'715,00	11'715,00 -2'343,00	
	Sommano euro			9'372,00	
	Spese Generali 15.00% * (9 372.00) euro			1'405,80	
	A R I P O R T A R E			10'777,80	

Num.Ord. TARIFFA	DESCRIZIONE DELLE VOCI E DEGLI ELEMENTI	Quantità	IMPORTI		R.
			unitario	TOTALE	
	R I P O R T O			10'777,80	
	Sommano euro			10'777,80	
	Utili Impresa 10% * (10 777.80) euro			1'077,78	
	T O T A L E euro / cadauno			11'855,58	
Nr. 34 NP.ARR.034	F.O. di LAVAPENTOLE S. 700 CON RIPIANO 1200X700X850 Lavatoio lavaggio pentole su gambe e ripiano in acciaio inox AISI 304 nelle profondità 700, 800 nelle larghezze da 1.200 a 2.000 mm, altezza h 850 mm. Piano superiore h 40 mm in lamiera spessore 10/10, stampato, completo di vasche altezza h 375 mm per la serie 700, h 400 mm per la serie 800, pannelli antirombo, pilette e troppopieni. Rinforzato nella parte anteriore da profilato in acciaio inox per garantirne la robustezza. Alzatina posteriore h 100 spessore 15 mm con pannello di tamburamento a protezione agenti antigenici. Telaio formato da pannelli copri vasca, gambe in profilo quadro 40 x 40, profilato di supporto vasche. Piedini in acciaio inox 1" regolabili in altezza. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti. Dimensioni (LxPxX) (mm) 1200x700x850 Completo di gruppo Doccia STYL Bif.Mix da banco v.d., gamboni h.150 G1/2"x50 canna fusa L. 240, leva grigia BLU/GRIGIO T.D. P499 Blu E L E M E N T I: (L) PREVENTIVO cadauno (L) doccino cadauno (L) sconto 20% %	1,000 1,000 -0,200	986,40 373,40 1'359,80	986,40 373,40 -271,96	
	Sommano euro			1'087,84	
	Spese Generali 15.00% * (1 087.84) euro			163,18	
	Sommano euro			1'251,02	
	Utili Impresa 10% * (1 251.02) euro			125,10	
	T O T A L E euro / cadauno			1'376,12	
Nr. 35 NP.ARR.035	F.O. di CAPPA PARETE INOX 304+FILTRI 120X120 CM Ideali per installazione su forni a convezione e apparecchiature con produzione di vapore. La superficie aspirante posta frontalmente ed il deflettore posteriore consentono un'agevole captazione di fumi e dei vapori. Corpo aspirante costruito completamente in acciaio inox AISI 304. Dotata di filtri a labirinto in acciaio inox AISI 304, pannelli ciechi in acciaio AISI 304, canalina perimetrale e manicotto di scarico condensa. Da utilizzare sopra apparecchiature con produzione di vapore, es. forni, lavastoviglie, lavapentole, etc. Dimensioni (LxPxX) (mm) 1200x1200x400 E L E M E N T I: (L) PREVENTIVO cadauno (L) sconto 20% %	1,000 -0,200	1'351,80 1'351,80	1'351,80 -270,36	
	Sommano euro			1'081,44	
	Spese Generali 15.00% * (1 081.44) euro			162,22	
	Sommano euro			1'243,66	
	Utili Impresa 10% * (1 243.66) euro			124,37	
	T O T A L E euro / cadauno			1'368,03	
Nr. 36 NP.ARR.036	F.O. di ARMADIO CON PORTE SCORREVOLI DA 1400X700X2000 MM Armadio neutro porte, costruzione in acciaio inox AISI 304				
	A R I P O R T A R E				

Num.Ord. TARIFFA	DESCRIZIONE DELLE VOCI E DEGLI ELEMENTI	Quantità	IMPORTI		R.
			unitario	TOTALE	
	R I P O R T O				
	<p>nelle profondità 600, 700, 800 nelle larghezze da 1.000 a 2.000 con passi di 100 mm, nelle altezze h 1.510 mm, 1.800 mm e 2.000 mm. Piano superiore h 40 mm in lamiera spessore 10/10, rinforzato in legno truciolare bilaminato idrofugo e chiuso anche nella parte inferiore da foglio in acciaio inox AISI 430.</p> <p>Armadiatura due porte scorrevoli rinforzate con profilati di acciaio nella parte posteriore e guidate da ruote di materiale autulubrificante in profilati d'alluminio antitaglio, uno superiore ed uno inferiore, 3 ripiani intermedi rinforzati e regolabili in altezza. Piedini in acciaio inox 2" regolabili in altezza. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti.</p> <p>Dimensioni (LxPxX) (mm) 1400x700x2000</p> <p>E L E M E N T I:</p> <p>(L) PREVENTIVO cadauno</p> <p>(L) sconto 20% %</p>	1,000 -0,200	1'679,40 1'679,40	1'679,40 -335,88	
	Sommano euro			1'343,52	
	Spese Generali 15.00% * (1 343.52) euro			201,53	
	Sommano euro			1'545,05	
	Utili Impresa 10% * (1 545.05) euro			154,51	
	T O T A L E euro / cadauno			1'699,56	
Nr. 37 NP.ARR.037	<p>F.O. di TAVOLO LAVORO RIPIANO DA 1200X600 MM</p> <p>Tavolo lavoro su gambe e ripiano in acciaio inox AISI 304 nelle profondità 600, 700, 800 nelle larghezze da 800 a 3.000 con passi di 100 mm, altezza h 850 mm. Piano superiore h 40 mm in lamiera spessore 10/10, rinforzato in legno truciolare idrofugo.</p> <p>Telaio formato da pannelli opportunamente forati per ospitare accessori, gambe in profilo quadro 40x40. Piedini in acciaio inox 1" regolabili in altezza. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti</p> <p>Dimensioni (LxPxX) (mm) 1200x600x850</p> <p>E L E M E N T I:</p> <p>(L) PREVENTIVO cadauno</p> <p>(L) sconto 20% %</p>	1,000 -0,200	380,40 380,40	380,40 -76,08	
	Sommano euro			304,32	
	Spese Generali 15.00% * (304.32) euro			45,65	
	Sommano euro			349,97	
	Utili Impresa 10% * (349.97) euro			35,00	
	T O T A L E euro / cadauno			384,97	
Nr. 38 NP.ARR.038	<p>F.O. di TAVOLO ENTRATA USCITA LAVASTOVIGLIE DA 800X720X875H</p> <p>Tavolo entrata ed uscita lavastoviglie completo di ripiano in acciaio inox AISI 304 nelle profondità 700 e 720 nelle larghezze da 800 a 1.600 con passi di 200 mm, altezza h 850 mm (max h 875 mm). Piano superiore h 40 mm in lamiera spessore 10/10 con pista cestello, alzatina posteriore tutta lunghezza, h 200 mm, spessore 15 mm ricavata dal piano completa di pannello di tamburamento a protezione agenti antigenici. Telaio formato da pannelli, gambe in profilo quadro 40X40. Ripiano inferiore rinforzato. Piedini in acciaio inox 1" regolabili in altezza. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti.</p> <p>Dimensioni (LxPxX) (mm) 800x720x875</p> <p>E L E M E N T I:</p> <p>(L) PREVENTIVO cadauno</p> <p>(L) sconto 20% %</p>	1,000 -0,200	571,80 571,80	571,80 -114,36	
	A R I P O R T A R E			457,44	

Num.Ord. TARIFFA	DESCRIZIONE DELLE VOCI E DEGLI ELEMENTI	Quantità	IMPORTI		R.
			unitario	TOTALE	
	R I P O R T O			457,44	
Nr. 39 NP.ARR.039	Sommano euro			457,44	
	Spese Generali 15.00% * (457.44) euro			68,62	
	Sommano euro			526,06	
	Utili Impresa 10% * (526.06) euro			52,61	
	T O T A L E euro / cadauno			578,67	
Nr. 40 NP.ARR.040	F.O. di LAVAST. CAPOTTINA MANUALE, DOS. BRILL., ESD, 80 C/H Struttura in acciaio inox AISI 304, compresi pannelli, vasca di lavaggio, filtro vasca, bracci di lavaggio e di risciacquo. Sollevamento manuale della capotta. Utilizza solo 2 litri di acqua pulita ogni ciclo di risciacquo. Il boiler atmosferico e la pompa di risciacquo assicurano una pressione e una temperatura dell'acqua di risciacquo (84°C) costanti, indipendentemente dalla pressione dell'acqua di rete (min. 0.5 bar). Il dispositivo di risparmio energetico recupera il calore all'interno della macchina per riscaldare l'acqua in ingresso. Prestazioni di lavaggio garantite da una potente pompa di lavaggio e dai bracci di lavaggio inclinati. Per installazione in linea e ad angolo. Montata su piedini regolabili in altezza. Produttività oraria: 1440 piatti/80 cesti. Fornita con dosatore brillantante. In dotazione: 1 contenitore per posate e un cesto per piatti. Dimensioni (LxPxAl) (mm) 746x755x2273 Potenza elettrica (kW) 9,9 E L E M E N T I: (L) PREVENTIVO cadauno (L) sconto 20% %	1,000 -0,200	6'802,80 6'802,80	6'802,80 -1'360,56	
	Sommano euro			5'442,24	
	Spese Generali 15.00% * (5 442.24) euro			816,34	
	Sommano euro			6'258,58	
	Utili Impresa 10% * (6 258.58) euro			625,86	
	T O T A L E euro / cadauno			6'884,44	
Nr. 40 NP.ARR.040	F.O. di TAVOLO ENTRATA LAVASTOVIGLIE VASCA DA 1200X720X875H Tavolo entrata lavastoviglie completo di ripiano in acciaio inox AISI 304 nelle profondità 700 e 720 nelle larghezze da 1.200 a 1.800 con passi di 300 mm, altezza h 850 mm (max 875 mm). Piano superiore h 40 mm in lamiera spessore 10/10 con pista cestello, vasca alzatina posteriore tutta lunghezza, h 200 mm, spessore 15 mm ricavata dal piano completa di pannello di tamburamento a protezione agenti antigenici. Telaio formato da pannelli copri vasca, gambe in profilo quadro 40X40. Ripiano inferiore rinforzato. Piedini in acciaio inox 1" regolabili in altezza. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti. Dimensioni (LxPxAl) (mm) 1200x720x875 Completo di gruppo Doccia STYL Bif.Mix da banco v.d., gamboni h.150 G1/2"x50 canna fusa L. 240, leva grigia BLU/GRIGIO T.D. P499 Blu E L E M E N T I: (L) PREVENTIVO cadauno (L) gruppo doccia cadauno (L) sconto 20% %	1,000 1,000 -0,200	1'029,00 373,40 1'402,40	1'029,00 373,40 -280,48	
	Sommano euro			1'121,92	
	Spese Generali 15.00% * (1 121.92) euro			168,29	
	A R I P O R T A R E			1'290,21	

Num.Ord. TARIFFA	DESCRIZIONE DELLE VOCI E DEGLI ELEMENTI	Quantità	IMPORTI		R.
			unitario	TOTALE	
	R I P O R T O			1'290,21	
	Sommano euro			1'290,21	
	Utili Impresa 10% * (1 290.21) euro			129,02	
	T O T A L E euro / cadauno			1'419,23	
Nr. 41 NP.ARR.041	F.O. di GRUPPO CELLA REFRIGERATA COMPOSTO DA: cella refrigerata BT con pareti sp. 100 mm dim. 1830x2830x2230 mm comprensiva di porta battente luce netta 800 mm - cella refrigerata TN con pareti sp. 100 mm dim. 2730x2830x2230 mm comprensiva di porta battente luce netta 800 mm Dati Tecnici Dimensioni (LxPxX) (mm) 1830x2830x2230 COMPLETO INOLTRE DI: Monoblocco a parete accavallato per cella refrigerata BT Monoblocco a parete accavallato per cella refrigerata TN scaffalatura su cella TN E L E M E N T I: (L) PREVENTIVO a corpo (L) monoblocco cella BT cadauno (L) monoblocco cella TN cadauno (L) scaffalatura cella cadauno (L) sconto 20% % Sommano euro Spese Generali 15.00% * (10 430.21) euro Sommano euro Utili Impresa 10% * (11 994.74) euro T O T A L E euro / cadauno	1,000 1,000 1,000 1,000 -0,200	7'845,36 2'160,00 1'860,00 1'172,40 13'037,76	7'845,36 2'160,00 1'860,00 1'172,40 -2'607,55	
				10'430,21	
				1'564,53	
				11'994,74	
				1'199,47	
				13'194,21	
Nr. 42 NP.ARR.042	F.O. di FRIGO DIG.1430 LT 2 PORTE -2/+10°C R290 Frigorifero con due porte cieche costruito interamente in acciaio inox AISI 304 con pannello inferiore in materiale anticorrosivo. Ampio display digitale, visualizzazione e impostazione della temperatura in cella, attivazione manuale ciclo di sbrinamento e ciclo turbo frost (per raffreddare rapidamente i carichi caldi). Controllo HACCP con allarmi e storico. Lo sbrinamento automatico si attiva solo quando richiesto con l'evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento. Tre sonde per monitorare costantemente le condizioni di lavoro dell'apparecchiatura. Il flusso d'aria forzato posteriore ottimizzato e i convogliatori d'aria rimovibili forniscono una distribuzione uniforme della temperatura e un raffreddamento rapido in qualsiasi condizione. Dotato di isolamento in ciclopentano di 75 mm di spessore. La porta reversibile in loco è dotata di serratura e microinterruttore della porta per spegnere il ventilatore quando la porta viene aperta. Evaporatore nascosto per garantire maggiore capacità di stoccaggio e minori problemi di corrosione. Funzionamento ventilato. Per temperatura ambiente fino a 43°C. Privo di CFC e HCFC. Gas refrigerante R290. Dimensioni (LxPxX) (mm) 1441x835x2050 Potenza elettrica (kW) 0,3 E L E M E N T I: (L) PREVENTIVO m (L) sconto 20% % Sommano euro Spese Generali 15.00% * (3 082.08) euro Sommano euro	1,000 -0,200	3'852,60 3'852,60	3'852,60 -770,52	
				3'082,08	
				462,31	
				3'544,39	
	A R I P O R T A R E			3'544,39	

Num.Ord. TARIFFA	DESCRIZIONE DELLE VOCI E DEGLI ELEMENTI	Quantità	I M P O R T I		R.
			unitario	TOTALE	
	R I P O R T O			3'544,39	
	Utili Impresa 10% * (3 544.39) euro			354,44	
	T O T A L E euro / cadauno			3'898,83	
Nr. 43 NP.ARR.043	F.O. di FREEZ.DIG.1430 LT 2 PORTE -15/-22°C R290 Freezer con due porte cieche interamente costruito in acciaio inox AISI 304 con fondo in materiale anti-corrosione. Pannello di controllo digitale con: rilevazione e settaggio della temperatura in cella; attivazione manuale del ciclo di sbrinamento; controlli digitali pienamente conformi HACCP, inclusi allarmi visivi. Sbrinamento automatico. Efficace sistema di circolazione dell'aria verticale che consente la distribuzione uniforme della temperatura ed un raffreddamento rapido. Spessore d'isolamento di 75 mm in ciclopentano (gas naturale) a garanzia di elevate proprietà isolanti e di una protezione ambientale al 100%. L'interruttore porta spegne il ventilatore interno nel momento in cui si apre la porta, ciò consente un risparmio energetico evitando che l'aria fredda esca dalla cella. Evaporatore a scomparsa per garantire una maggiore capacità di stoccaggio e eliminare i problemi di corrosione. Unità refrigerante incorporata; luce interna a LED. Unità tropicalizzata (temperatura ambiente 43°C). Privo di CFC e HCFC. Gas refrigerante R290. Dimensioni (LxPxAl) (mm) 1441x835x2050 E L E M E N T I: (L) PREVENTIVO cadauno (L) sconto 20% %	1,000 -0,200	4'155,00 4'155,00	4'155,00 -831,00	
	Sommano euro			3'324,00	
	Spese Generali 15.00% * (3 324.00) euro			498,60	
	Sommano euro			3'822,60	
	Utili Impresa 10% * (3 822.60) euro			382,26	
	T O T A L E euro / cadauno			4'204,86	
Nr. 44 NP.ARR.044	F.O. di SCAFFALATURA IN ACCIAIO INOX DA 1300X300X1800 MM Scaffale a ripiani lisci dedicati allo stoccaggio di materiale nell'ambiente cucina professionale e celle frigorifere. Rapidi da assemblare e modulare secondo la necessità. Profondità 300, 400, 500, 600 nelle larghezze da 1.000 a 2.000 con passi di 100 mm, nell'altezza h 1.800 mm. Piedini in acciaio inox 1" regolabili in altezza. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti. Dati Tecnici Dimensioni (LxPxAl) (mm) 1300x300x1800 E L E M E N T I: (L) PREVENTIVO cadauno (L) sconto 20% %	1,000 -0,200	517,80 517,80	517,80 -103,56	
	Sommano euro			414,24	
	Spese Generali 15.00% * (414.24) euro			62,14	
	Sommano euro			476,38	
	Utili Impresa 10% * (476.38) euro			47,64	
	T O T A L E euro / cadauno			524,02	
Nr. 45 NP.ARR.045	F.O. di SCAFFALATURA IN ACCIAIO INOX DA 1600X300X1800MM Scaffale a ripiani lisci dedicati allo stoccaggio di materiale nell'ambiente cucina professionale e celle frigorifere. Rapidi da assemblare e modulare secondo la necessità. Profondità 300, 400, 500, 600 nelle larghezze da 1.000 a 2.000 con passi di 100				
	A R I P O R T A R E				

